

BATT'S
GastroWerk
by Rheintal Catering

Seminar



ALLGEMEINES

MIETE SEMINARRAUM

Inkludiert ist der Aufbau, Beamer, Flipchart
Personalkosten, Inventar wie Teller, Besteck, Tischdecken, Endreinigung

Preis auf Anfrage

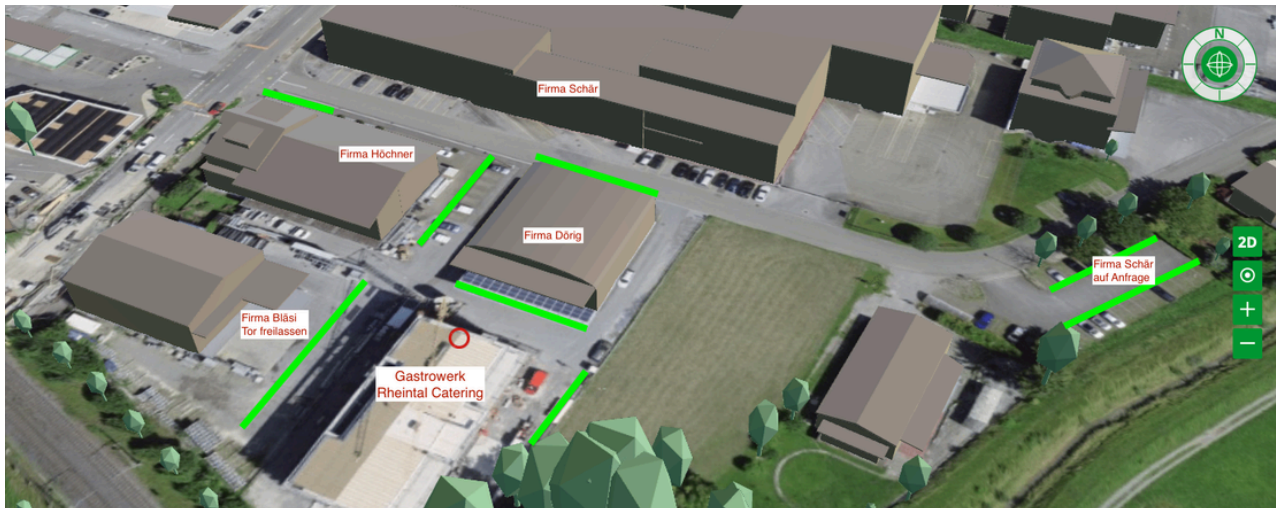
ADRESSE

Rheintal Gastronomie GmbH
Rheintal Catering
Batt's Gastrowerk
Aegetli 4a
9425 Thal



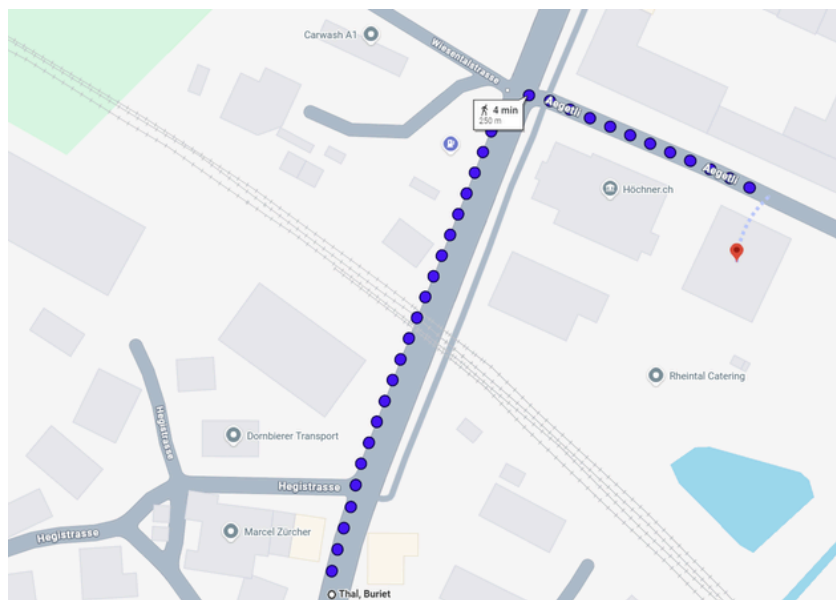
ANREISE & PARKEN

etwa 20 Parkplätze vor Ort
Auch Reisebusse sind bei uns willkommen



ANFAHRT MIT ÖV

Ab Bahnhof Rheineck:
Linie 305 Richtung Altenrhein, Dorf
2 Stationen bis Thal Buriet
250m zu Fuss



KULINARIK



MENÜVORSCHLÄGE

Die Menüvorschläge sind von uns zusammengestellte Kombinationen.
Allergiker und vegane Gäste berücksichtigen wir gerne.
Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne unsere Buffetvorschläge zu.

ANLEITUNG ZUR SPEISEKARTE

Wenn Ihnen kein Menü zusagt, können wir gerne ein Individuelles Menü für Sie zusammenstellen,

KÜCHE

Alle unsere Menüs werden in unserer Küche im Batt's Gastrowerk für die Gäste gekocht. Wir kochen mit frischen, naturreinen Produkten. Unsere Köche kochen aus Leidenschaft und benutzen lokal produzierte Rohstoffe und Kräuter aus dem Küchengarten.

ALLERGIEN

Wir bitten Sie, uns bis zwei Wochen vor der Veranstaltung anzugeben, ob Sie Allergiker oder Kinder mitbringen.

ZUSATZSTOFFE

Unsere Menüs sind glutaminfrei – ohne Geschmacksverstärker. Vegetarische, laktosefreie, glutenfreie und vegane Gäste berücksichtigen wir gerne.

FLEISCH | GEFLÜGEL

Frischfleisch, sowie Pouletfleisch ist aus artgerechter Haltung und ausschliesslich Schweizer Herkunft.

DESSERT

Unsere Desserts sind hausgemacht aus natürlichen Rohstoffen und Freilandeiern.



IMPRESSIONEN



Buffet



Kaffeepause



Menüserviert



Früchteplatte





EVENTSAAAL

3. OG mit Dachterrasse



Dachterrasse (teils überdacht) mit Schiebetüren zum Eventsaal



200 Personen sitzend
300-400 Personen stehend mit Sitzmöglichkeiten

Food-Ecke | Flying Dinner | Apèro Riche | Menü serviert



ANGEBOT KAFFEIPAUSEN

08:00 Uhr

Welcome

Kaffee, Espresso & Mini Gipfeli

CHF 6.00

10:00 Uhr

Kaffeepause am Vormittag

Kaffee, Espresso, Früchtekorb, geröstete Nüsse

CHF 8.00

Wasser mit | ohne 1L

CHF 11.00

Bei einer **Konzertbestuhlung** stellen wir eine Getränkestation auf

Bei einer **Seminarbestuhlung** stellen wir Mineralwasser mit Gläsern auf den Tischen bereit

Optional dazu mit Aufpreis pro Person

- Ingwer- oder Zitronen Wasser 1L CHF 7.00
- Orangensaft 1L CHF 7.00

- Früchtekorb CHF 2.00
- Joghurt im Weckglas CHF 3.50
- Birchermüsli im Weckglas CHF 3.50
- Sandwich CHF 6.50



VORSCHLÄGE BUSINESSLUNCH



VORSPEISE

Menüsalat

mit Gemüsestreifen und Hausdressing

ODER

Menüsuppe nach Saison

HAUPTGANG

wählen Sie Ihren Hauptgang

1.) Linsencurry mit Naan **Vegi**

Rote Linsen an einem cremigen Kokoscurry mit Spinat und Koriander
pro Person CHF 18.00

2.) Gefüllte Peperoni **Vegi**

mit Couscous, Trockentomaten und Feta
pro Person CHF 19.00

3.) Pouletspiess mit Sesam

auf Wurzelgemüse mit Kartoffeln und Ofen Feta
pro Person CHF 23.00



4.) Gebratene Lachsstranche in Weissweinsauce

Auf Lauchgemüse mit Zitronenreis
pro Person CHF 28.00

5.) Büffel Saltimbocca in Jus

auf Weissweinrisotto mit Gemüse
pro Person CHF 32.00



ANGEBOT KAFFEPAUSE NACHMITTAG



Kaffeepause am Nachmittag CHF 12.00
Kaffee, Espresso, Früchtekorb & Tages kuchen

Wasser mit | ohne 1L CHF 11.00

bei einer **Konzertbestuhlung** stellen wir eine
Getränkestation auf

bei einer **Seminarbestuhlung** stellen wir Mineralwasser mit
Gläser auf den Tischen bereit

Optional dazu mit Aufpreis pro Person

- Ingwer- oder Zitronen Wasser 1L CHF 7.00
- Orangensaft 1L CHF 7.00

- Früchte CHF 2.00
- Joghurt im Weckglas CHF 3.50
- Blätterteiggebäck CHF 4.00
- Kuchen CHF 4.00
- Sandwich CHF 6.50





Flying Dinner

Variante 1

Auf dem Tisch, um den Gaumen zwischen den fliegenden Leckereien zu beglücken

- Unser hausgemachtes Sauerteig Focaccia mit Butterbrett
 - Schaumige Butter mit Kräutern und Gewürzen
- Hausgemachte Rheintaler Ribelmals-Chips mit Dinkelgras Dip

Die fliegenden Leckereien

- Ofenbaguette Scheiben, längs aufgeschnitten und mit Tomate Mozzarella befüllt
 - Pakoras, knusprige Gemüseknusperli mit Kichererbsen-Backteig
 - Linsen-Kokos-Salat mit Kräutern im Gläsli serviert
 - Guabao Schweinebauch Chinesisches Dampfbrotchen, gefüllt mit Gemüsestreifen und Hoisin Sauce
 - Büffel-Currywurst mit Waffelkartoffel Spiess

Unsere Büffelwurst wird zu 100% aus Büffel Fleisch nach hauseigener Rezeptur hergestellt.

- Miniburger mit Coleslaw, Barbecuesauce und unserem saftigen Pulled Chicken

Preis pro Person CHF 28.-





Flying Dinner

Variante 2

Auf dem Tisch, um den Gaumen zwischen
den fliegenden Leckereien zu beglücken

- Blätterteigschnecke mit gedünstetem Lauch und mildem Bergkäse gefüllt
- Bündner-Sticks, ein Ostschweizer Umamistapel
aus würzigem Käse und Bündnerfleisch

Die fliegenden Leckereien

- Creperöllchen, gefüllt mit Fleischkäse und Pesto
- Konfierte Cherrytomaten mit Burrata und Pesto im Gläsli serviert
- Kokos- Currysuppe im Espressotässli
- Zart geschmorte Brasatoröllchen gefüllt mit luftigem Kartoffelstock
- Minipastetli mit Brötkügeli und feinem Gemüse
- Linguine mit saisonalem Pesto und Rheintaler Knolle

Preis pro Person CHF 35.00





Flying Dinner

Variante 3

Auf dem Tisch, um den Gaumen zwischen
den fliegenden Leckereien zu beglücken

- Knusprig-würzige Blätterteigschnecke Speck und Roquefort Füllung
- Plättli mit Rohschinken und Bündnerfleisch, Saisonobst und Focaccia

Die fliegenden Leckereien

- Dreierlei Arancini, mit Kurkuma, Tomaten und Gin-Limette abgeschmeckte Reisbällchen in Miniformat
- Weissweinsüppchen, unser Rheintaler Klassiker
- Crevetten-Lemongrasspiess direkt aus dem heissen Gewürzöl serviert
- Roastbeef Scheibe, frisch mit einem Stück Yorkshirepudding aufgespiesst mit einem Klecks Bearnaisesauce
- Dampfend frisch geröstete Ofengemüse Sticks
- Champignons, leicht angrilliert, gefüllt mit Frischkäse
 - Miniburger mit Coleslaw, Barbecuesauce und unserem saftigen Pulled Pork
 - Saison Ravioli mit Salbeibutter

Preis pro Person CHF 45.00



APÉRO Packages

APÉRO „EASY“

Ofenbaguette gefüllt mit Tomaten Mozzarella
Blätterteigschnecken mit Lauch Zwiebel Käse
Crêpe gefüllt mit Lachs und Meerrettich
Mini Burger mit Pulled Pork
Ribelmajonachos mit Dinkelgrasdips

CHF 17.00 pro Person

APÉRO „PLUS“

Ofenbaguette gefüllt mit Fonduemischung
Mini Arancini gefüllt mit Provençale
Crêpe gefüllt mit Lachs und Meerrettich L (möglich)
Mini Burger mit Pulled Pork
Focaccia Hausterrine mit Buchweizenpopps und Labneh Butter
Blätterteigschnecke mit Speck und Roquefort

CHF 20.00 pro Person

Apéro „Deluxe“

Joghurt Butterbrett mit Focaccia
Bündnersticks
Kokos Curry Süppchen
Crêpe gefüllt mit Käse Lauch Zwiebel
Mini Cremerolle
Mini Burger mit Pulled Pork
Mini Arancini gefüllt mit Gin Limette und Curryblatt

CHF 23.00 pro Person



Stellen Sie sich Ihren Aperero ganz individuell zusammen.

→ 3 Komponente pro Person CHF 10.00

→ Jede weitere Komponente +CHF 4.00



CRÊPE WRAPS

- gefüllt mit Lachs und Meerrettich
- gefüllt mit Frischkäse und

CONES

- gefüllt mit Selleriecreme
- gefüllt mit Feta und Randen
- gefüllt mit Lachsmousse

FINGERFOOD KALT

- dreierlei hausgemachte Kartoffelchips, dreierlei hausgeröstete Nüsse
- Hausgemachte Ribelmains nachos mit Dinkelgrasdips, Käsesauce
- Bündner-Sticks mit Bündnerfleisch & Bergkäse

FOCACCIA 2 STÜCK

- Joghurt Butterbrett – saisonal abgestimmt zum Dippen oder Bestreichen ganz nach Ihrem Wunsch
- Hummus und Baba Ganoush
- Frischkäse mit Hauseigener Affinage 3 Sorten Bloderkäse
- mit Dörraprikosen und Estragon | Chili mit Rosenblüten, hauch Ingwer und Johannisbeeren | Agrumes, Hefe und Curryblatt
- Hausterrine mit Buchweizenpopps und Labneh Butter
- Geschmorte Zwiebeln, Ofenknoblauch, Kräuteröl
- geräucherte Makrele | geräucherter Lachs | geräucherte Forelle | geräucherte Forellenrogen mit Frischkäse | CHF +3 pro Gast



Ab einer Dauer von 2.5 Std. verrechnen wir
pro Person zusätzlich CHF 2.50 für die Aperero Häppchen

OFENBAGUETTES - LÄNGS EINGESCHNITTEN UND BEFÜLLT

- Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni und Fetakäse
- Tapenade
- Saisonalem Pesto
- Sardellen-Kapernbutter
- Sonnenblumenkernen Mus
- Cotto und Salatstorzen
- Tomaten Mozzarella
- Fonduemischung



SUPPE

in der Espressotasse serviert

- Weisswein Suppe
- Mais-Chili Süsschen
- Kokos-Curry Süsschen
- Gazpacho (kalt)

BLÄTTERTEIGSCHNECKEN

- Speck, Roquefort
- Lauch-Zwiebel-Käse (mild)

MINI ARANCINIS

- Provençale | Tomaten und Kräuter
- Kurkuma, Korinthen – Schwarze Weinbeeren
- Gin-Limette-Curryblatt

MINI BURGER

- Pulled Beef
- Pulled Pork
- Pulled vegan
- Pulled Chicken



Ab einer Dauer von 2.5 Std. verrechnen wir
pro Person zusätzlich CHF 2.50 für die Apero Häppchen

GETRÄNKE

GETRÄNKE NACH VERBRAUCH

Bier 0.33cl	CHF 5.00
Schützengarten Appenzeller Ice Bier "Rheintal Catering Edition"	
Weisswein 0.75cl → Hauswein Pinot Grigio Toscana, IT	CHF 42.00
Rotwein 0.75cl → Hauswein Sirpasso Toscana, IT	CHF 46.00
Rotwein → Hauswein El Nino de Campillo	CHF 46.00
Mineral mit ohne 1L	CHF 11.00
Zitronenwasser 1L	CHF 7.00
Softgetränke 33cl	CHF 4.80
Cola Cola Zero Shorley	
Kaffee Espresso	CHF 4.80



INFORMATIONEN

A BIS Z

MUSIK

Über unsere grosse Musikanlage im Eventsaal kann von Ihrem Handy oder Laptop aus über ein AUX Kabel Musik abgespielt werden.

NACH IHREM ANLASS

Sie können Ihre Dekorationsgegenstände gerne bei uns im Batt's Gastrowerk lassen, jedoch bitten wir Sie diese bis am nächsten Tag am Vormittag abzuholen. Denken Sie bitte daran Ihre Wertgegenstände (Handy, Schlüssel, Portemonnaie) direkt nach dem Anlass mitzunehmen. Wir übernehmen keine Haftung wenn etwas fehlt.

Bitte nehmen Sie rechtzeitig Kontakt auf.



TECHNIK

Beamer mit Bluetooth-Verbindung.
Wenn eine Präsentation mit Ton bzw. Musik abgespielt werden möchte, müsste von Ihnen eine Musikbox mit AUX Anschluss mitgebracht werden.



UNSERE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

MENÜBESPRECHUNG

Die definitive Bestellung und die Absprache der genauen Details sollten mindestens 2 Wochen vor Ihrem Anlass stattfinden. Daher bitten wir Sie einen Termin zu vereinbaren.

Die Anzahl an Personen, die Sie uns bis 2 Woche vor dem Termin angeben werden wir auch verrechnen.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

DIE VORHER ANGEZAHLTE RESERVIERUNGSPAUSCHALE WIRD SELBSTVERSTÄNDLICH GEGENGERECHNET. AN IHREM ANLASS WERDEN KEINE ZAHLUNGEN ENTGEGEN GENOMMEN, AUCH KREDITKARTENZAHLUNGEN WERDEN NICHT AKZEPTIERT. WIR WERDEN IHNEN EINE DETAILLIERTE RECHNUNG ZUKOMMEN LASSEN UND DIESE IST PER BANKÜBERWEISUNG BIS 30 TAGE NACH DER FEIERLICHKEIT ZU BEGLEICHEN.





STORNOBEDINGUNGEN

Der Auftraggeber verpflichtet sich, die Teilnehmerzahl frühzeitig mitzuteilen. Eine Annullation im Rahmen von maximal 5% der Gesellschaft ist bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass kostenlos möglich. Später werden 100% der Menükosten verrechnet.

Alle Angaben müssen spätestens 14 Tage vor dem Anlass fixiert werden. Das gilt auch für Menü- sowie Getränkeanpassungen. Dies dient der optimalen Vorbereitung des Küchenteams, damit Bestellungen frühzeitig getätigt werden können.

Bei einer Absage des gesamten Anlasses werden die folgenden Kostenanteile des Menüpreises und der Saalmiete verrechnet:

- 9 Monate vorher kostenfrei
- 9-6 Monate vorher 10%
- 6-2 Monate vorher 50%
- 2 Monate vorher 100%

Hat bis zu diesem Zeitpunkt noch keine Menübesprechung stattgefunden, gehen wir von einem Pauschalbetrag von CHF 150 pro Person aus.

HAFTUNG

Für vom Veranstalter mitgebrachte Gegenstände etc. übernimmt das Batt's Gastrowerk und das Rheintal Catering keine Haftung.

Für grobe Verunreinigungen (Erbrochenes, Fäkalien etc.) werden je nach Verschmutzung mindestens 200.- verrechnet.

Ebenso wird mutwillige Sachbeschädigung in Rechnung gestellt.



WIR WÜNSCHEN IHNEN EIN WUNDERVOLLEN & ERFOLGREICHEN TAG.

Ihre Partner für perfektes Catering

Sie planen einen Event? Dann planen Sie mit uns. Denn wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste vor Ort mit dem Besten aus Küche und Keller. Ob im kleinen Rahmen oder ganz gross, ob Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum, Taufe, Betriebsfeier, Ehrung, private Feste und vieles mehr – wir unternehmen alles, damit Ihr Event unvergesslich bleibt.



Rheintal Gastronomie GmbH

Sabrina und Michael Batt

Aegetli 4a - 9425 Thal - Tel. 071 886 19 00

info@rheintal-catering.ch - www.rheintal-catering.ch



BATT'S
GastroWerk
by Rheintal Catering



BATT'S
— Restaurant —



MENÜVORSCHLÄGE

Sieben Bankettmenüs in unterschiedlichen Preisklassen hat unser Küchenchef für Ihren Anlass zusammengestellt.

Gerne passen wir diese Menüs für Sie an oder Sie stellen sich Ihr persönliches Wunschmenü selbst zusammen.

Für einen Nachservice des Hauptganges verrechnen wir einen Zuschlag von CHF 7.00 pro Person.

MENÜ I

Mais Chili Suppe G | L (möglich)
mit Chiliflocken und Brotzunge

Schweinskarree am Stück gebraten mit Rahmsauce
dazu hausgemachte Spätzli | buntes Marktgemüse

Appenzeller Schlorzfladen
garniert mit Rahm

CHF 44.00 | Person (ohne Dessert)
CHF 48.00 | Person mit Dessert



MENÜ II

Saisonale Gemüsecremesuppe V (möglich)
mit Schwarzbrot Croûtons

Brasato vom Rind
48h im Merlot geschmort, mit Gemüse und Tagliatelle

Hausgemachter Schokoladenbrownie
mit cremigem Vanille Glace

CHF 44.00 | Person (ohne Dessert)
CHF 50.00 | Person mit Dessert



MENÜ III

Curry Suppe mit Kokosschaum V | G (möglich)
und einer knusprigen Brotzunge

Schweinsfilet im Speckmantel an Apfel Calvados Sauce
mit saisonalem Gemüse und hausgemachte Spätzli

Panna Cotta
mit Beerensauce

CHF 48.00 | Person (ohne Dessert)

CHF 54.00 | Person mit Dessert



MENÜ IV

Bunter Blattsalat G | L
mit Räucherlachs und bunten Obstwürfeln an Honig Senf
Vinaigrette

Niedergegarter Kalbsschulterbraten mit Jus
mit seinem Schmorgemüse und cremigen Fregola Sarda

Passionsfrucht Parfait
mit Vanilleschaum

CHF 52.00 | Person (ohne Dessert)

CHF 59.00 | Person mit Dessert



MENÜ V

Bunter Blattsalat G | L
mit Räucherlachs und bunten Obstwürfeln an Honig Senf Vinaigrette

Niedergegarter Kalbsschulterbraten mit Jus
mit seinem Schmorgemüse und cremigen Fregola Sarda

Passionsfrucht Parfait
mit Vanilleschaum

CHF 52.00 | Person (ohne Dessert)
CHF 59.00 | Person mit Dessert



MENÜ VI

Mischsalat mit verschiedenen Gemüsestreifen G
an Holunder Vinaigrette

Entrecôte vom Rind am Stück gebraten an einer
Tasmanischen Bergpfeffersauce G
ganze Rüebli und Kartoffelgratin

Zweierlei Schokoladen Mousse G
serviert mit einem goldbraun gebackenen Nusskrokant

CHF 57.00 | Person (ohne Dessert)
CHF 63.00 | Person mit Dessert





GENUSSTAFEL

Vorspeisentafel

Pakorras mit Currydip

Gemüse- Hüttenkäse Tatar mit Eigelbcreme und Linsenpoppers

Salatschüssel mit Gemüsestreifen

Rohschinken und Bergkäsebröckli mit hausgemachtem Brot

Haupttafel

Saisonhaxe an Schmorsauce

Pouletspiess an Honig-Sesam Marinade

Ribelmais Polenta

Geschmortes Randengemüse

Ofen Lauchstangen

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Rosmarin

CHF 38.00 | PRO PERSON

Vorspeisentafel

gebackene Zucchetti

Linsen-Kokossalat mit Thai Basilikum und Limette

Pastasalat mit Rauchfischstreifen und geräucherten Erbsen und
Kräutern

Wirsing-Apfel chop suey mit Rheintalerknolle aus Eigenproduktion

Champignon- Kichererbsen Chowder

Haupttafel

Fleischvögel Cremolata

Gambas am Zitronengras Spiess

Gemüse-Reis Pilaw

Ofenkürbis oder Karotten mit Haselnussöl, und Thymian-
Haselnüssen

Gebratene Lauchstangen

CHF 45.00 | PRO PERSON



Vorspeisentafel

Ziegenkäse mit Honig auf Ruccola mit Sauerteig- Focacciastreifen
Eingelegte Grill Champignons mit Spitzpaprika
Roastbeef mit Soya Mayonaise, Petersilienpesto
mini Yorkshire Puddings
Makirollen mit Nosalmon oder im Sommer mit Nothuna

Haupttafel

GuaBao mit Gemüsestreifen und Schweinebauch an Hoisin Sauce
Geschmorte Rindsschulter und Schmorsauce
Stampfkartoffeln mit Creme Fraiche
Fregalo Sarda mit Randen und Feta
Ofen-Blumenkohl an Safran Sauce
Konfierte Strauchtomaten

CHF 49.00 | PRO PERSON

Vorspeisentafel

Cherrytomaten mit Burrata und eigener Balsamicocreme
Gegrillter Fenchelsalat mit Orangen und Pulpo
Curry Wurst mit Pommes Chips
Gemüse Tarte mit Meerrettich
Rucola Salat mit Parmesanstreifen

Haupttafel

Entrecote Tagliata mit schmelzender Kräuterbutter
Cremiger Kartoffelgratin
Bunte saisonale Gemüseauswahl mit Markbein und Kräutern
Gebratener Lachs auf Lauch a la creme
Pilaw Reis mit Gemüse-Brunoise

CHF 59.00 | PRO PERSON





VEGI GENUSSTAFEL

Vorspeisentafel

Randencarpaccio mit Feta, Baumnussöl und Lemongrass Air

Vegan möglich

Salatschüssel mit Gemüsestreifen

Bulgur Granatapfelsalat mit Minze

Saison-Gemüsestrudel mit Frischkäse und gerösteten Nüssen

Vegan möglich

Haupttafel

Falafel mit Zaziki und Hummus Vegan möglich

Ofengemüse nach Saison mit Olivenöl-Knoblauchschaum

Fregola Sarda mit Mascarpone und Pilzen Vegan möglich

Tofu Curry mit Gemüse und Reis

CHF 38.00 | PRO PERSON

Vorspeisentafel

Pakorras mit Curry-Dip = Gemüse -Kichererbsenknusperli Vegan möglich

Palla Rossa Tatar mit Eigelbcreme und Linsenpopps Vegan möglich

Salatschüssel mit Gemüsestreifen

Makirollen mit Nosalmon oder im Sommer mit Nothuna

Curry-Kokossuppe

Haupttafel

GuaBao mit Gemüsestreifen an Hoisin Sauce

Ofen-Chabis an Safran Sauce Vegan möglich

Kartoffel-Lauch-Gemüse mit Planted Pulled

Stampf-Kartoffel mit Gemüse Piccata

Riebelmais-Polenta Randenschmorgemüse

CHF 45.00 | PRO PERSON



GENUSSTAFEL DESSERT

DESSERT

Achai-Vanille Trifle (Schichtdessert)

Bratapfel mit Marzipan-Nussfüllung und Vanilleglace

Enya's GastroWerk Torte

Macarons

Beerenschaum mit Minzcrumble

CHF 10.00 | 3 Dessert Komponente

CHF 12.00 | 4 Dessert Komponente

CHF 14.00 | 5 Dessert Komponente

